

SHAKSHUKA COM CARNE MOÍDA

INGREDIENTES

- 250 g de carne moída patinho
- 1 lata de extrato de tomate
- 3 tomates maduros e picados
- 1 pimentão amarelo pequeno cortado em tiras pequenas
- 1 pimentão vermelho pequeno cortado em tiras pequenas
- 1 cebola pequena cortada em tiras
- 3 dentes de alho amassados
- 4 colheres (sopa) de azeite
- 4 ovos
- coentro a gosto
- sal a gosto
- páprica picante a gosto
- cominho a gosto
- pimenta caiena em pó a gosto
- pimenta do reino a gosto
- 1 tablete de tempero vermelho

MODO DE PREPARO

Em uma panela pequena, refogue a carne moída com o tempero vermelho e a pimenta do reino, depois reserve.

Em uma frigideira grande, aqueça-a com azeite, depois coloque a cebola em tiras para refogar até ficar transparente.

Acrescente os pimentões cortados em tiras e refogue mais um pouco até murchar.

Quando os pimentões já estiverem murchos, acrescente os tomates picados, os alhos amassados, o sal, a páprica picante, a pimenta caiena e o cominho.

Quando o tomate murchar bem, acrescente o extrato de tomate até que cubra a mistura se necessário, acrescente $\frac{1}{2}$ copo (americano) de água.

Espere o molho de tomate levantar fervura, a essa altura você tem um molho pastoso e quase homogêneo.

Acrescente a carne moída já pronta e reservada anteriormente e mexa até ficar uniforme no molho.

Quebre os ovos dentro de uma xícara e depois coloque em cima do molho.

Tampe a frigideira, para que os ovos cozinhem no molho e vapor, se gostar da gema um pouquinho mole deixe 4 minutos, mas se preferir ela durinha deixe 6 a 7 minutos.

Desligue o fogo, jogue coentro por cima e sirva.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/20667-shakshuka-com-carne-moida.html>